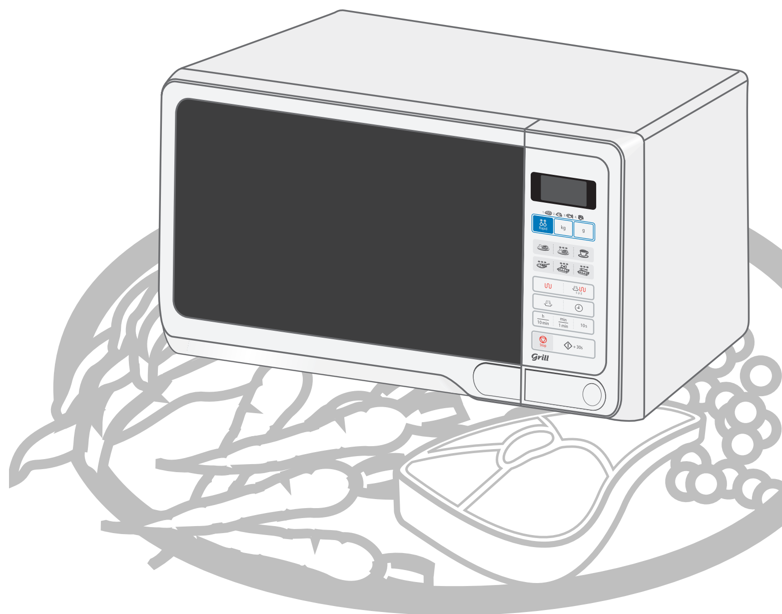
SAMSUNG

Cuptor cu microunde

Instrucțiuni de utilizare și ghid de preparare

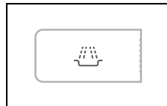
GW73E



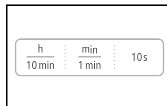
Nr. cod: DE68-03511B-01

Ghid de căutare rapidă

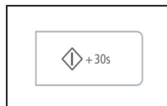
Dacă doriţi să preparaţi alimente



1. Aşezaţi alimentele în cuptor.
Selectaţi nivelul de putere prin apăsarea butonului **Nivel de putere** ( ) o dată sau de mai multe ori.

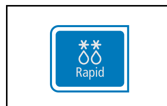


2. Selectaţi durata de preparare apăsând pe butonul corespunzător: **10 min, 1 min** sau **10 s**.

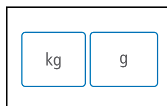


3. Apăsaţi butonul **Start** ( ).
Rezultat: Începe prepararea.
La terminarea preparării, cuptorul emite un semnal de avertizare de patru ori.

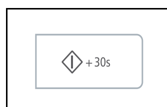
Dacă doriţi să decongelaţi alimente



1. Aşezaţi alimentele congelate în cuptor.
Apăsaţi butonul **Rapid** ( ) o dată sau de mai multe ori, în funcţie de tipul de alimente pe care doriţi să le decongelaţi.

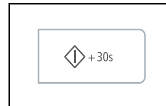


2. Selectaţi greutatea prin apăsarea butonului **kg** sau **g**, după caz.



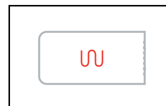
3. Apăsaţi butonul **Start** ( ).

Dacă doriţi să prelungiţi durata în minute

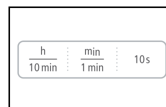


Lăsaţi alimentele în cuptor.
Apăsaţi butonul **+30s** o dată sau de mai multe ori pentru fiecare interval de 30 de secunde pe care doriţi să îl adăugaţi.

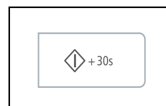
Dacă doriţi să preparaţi alimente utilizând grill-ul



1. Preîncălziţi grill-ul la temperatura necesară, apăsând butonul **Grill** ( ), butoanele de setare a timpului (**10 min, 1 min** şi **10 s**) şi butonul **Start** ( ).

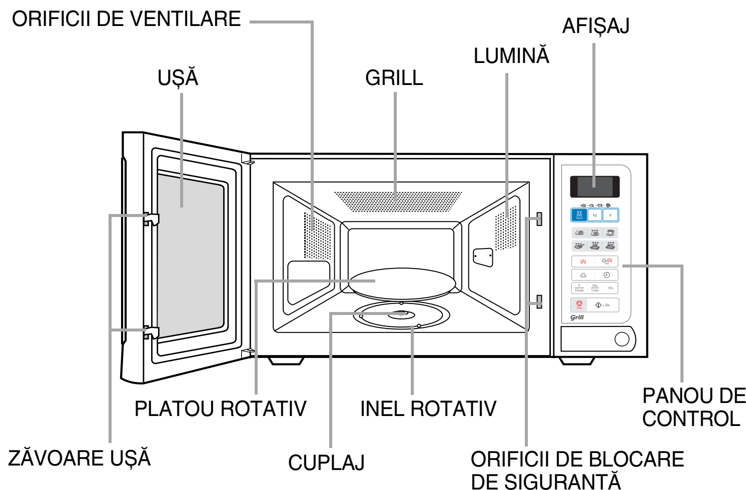


2. Aşezaţi alimentele pe suport, în cuptor.
Apăsaţi butonul **Grill (**). Selectaţi durata de preparare apăsând butoanele **10 min, 1 min** şi **10 s**.



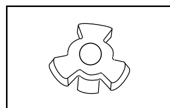
3. Apăsaţi butonul **Start** ( ).

Cuptorul

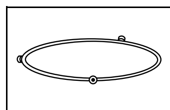


Accesorii

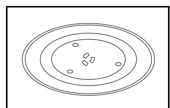
În funcţie de modelul achiziţionat, vă sunt furnizate o serie de accesorii care pot fi utilizate în diferite moduri.



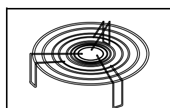
1. **Cuplajul** este montat deja pe axul motorului, la baza cuptorului.
   Scop: Cuplajul roteşte platoul rotativ.



2. **Inelul rotativ** trebuie amplasat în centrul cuptorului.
   Scop: Inelul rotativ susţine platoul rotativ.



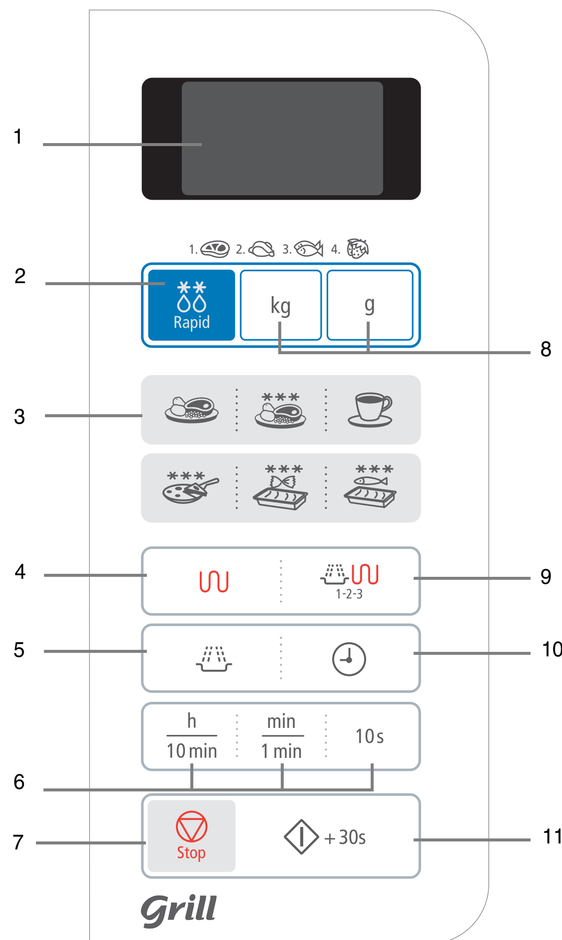
3. **Platoul rotativ** trebuie aşezat pe inelul rotativ, cu centrul fixat în cuplaj.
   Scop: Platoul rotativ reprezintă principala suprafaţă de preparare şi poate fi îndepărtat uşor pentru curăţare.



4. **Suportul metalic** se aşează deasupra platoului rotativ.
   Scop: Suportul metalic poate fi utilizat pentru grill şi preparare combinată.

 **NU** utilizaţi cuptorul cu microunde fără inelul rotativ şi platoul rotativ.

Panoul de control



1. AFIŞAJ
2. SELECŢIE FUNCŢIE DE DECONGELARE AUTOMATĂ RAPIDĂ
3. SELECŢIE REÎNCĂLZIRE/ PREPARARE INSTANTANEE
4. SELECŢIE MOD GRILL
5. SELECŢIE MOD MICROUNDE
6. SETARE TIMP
7. BUTONUL STOP/ANULARE
8. SELECTARE GREUTATE
9. SELECTARE MOD COMBI
10. SETARE CEAS
11. BUTON START

Utilizarea acestei broşuri cu instrucţiuni

Aţi achiziţionat un cuptor cu microunde SAMSUNG. Manualul de instrucţiuni conţine numeroase informaţii utile pentru prepararea alimentelor cu ajutorul cuptorului cu microunde:

- ***Măsuri de siguranţă***
- ***Accesorii şi recipiente adecvate***
- ***Sfaturi utile pentru preparare***

Pe coperta interioară veţi găsi un ghid de căutare rapidă care vă explică cele trei operaţii de bază pentru preparare:

- ***Prepararea alimentelor***
- ***Decongelarea alimentelor***
- ***Prepararea alimentelor utilizând grill-ul***
- ***Creşterea duratei de preparare***

La începutul broşurii veţi găsi ilustraţii ale cuptorului şi, mai important, ale panoului de control, pentru a putea găsi butoanele mai uşor.

Procedurile pas cu pas utilizează trei simboluri diferite.

		
Important	**Notă**	**Atenţie**

MĂSURI DE PRECAUŢIE PENTRU EVITAREA EXPUNERII EXCESIVE LA MICROUNDE

Nerespectarea următoarelor măsuri de siguranţă poate avea ca rezultat expunerea nocivă la microunde.

(a) În nici un caz nu trebuie să încercaţi să puneţi în funcţiune cuptorul cu uşa deschisă, să modificaţi dispozitivele de blocare de siguranţă (zăvoarele uşii) sau să introduceţi obiecte în orificiile de blocare de siguranţă.

(b) Nu aşezaţi obiecte între uşa cuptorului şi partea frontală a acestuia şi nu lăsaţi să se acumuleze resturi de alimente sau agenţi de curăţare pe suprafeţele de etanşare. Asiguraţi-vă că uşa şi suprafeţele de etanşare ale uşii sunt curate şi, înainte de prima utilizare, ştergeţi-le cu o cârpă umedă şi apoi cu o cârpă moale şi uscată.

(c) Nu puneţi în funcţiune cuptorul dacă este defect până când nu este reparat de un tehnician de service calificat, instruit de producător. Este extrem de important ca uşa cuptorului să se închidă corespunzător şi următoarele componente să nu prezinte defecţiuni:
  (1) Uşa (îndoită)
  (2) Balamalele uşii (defecte sau desprinse)
  (3) Elementele şi suprafeţele de etanşare ale uşii

(d) Cuptorul nu trebuie să fie reglat sau reparat decât de tehnicieni de service calificaţi, instruiţi de producător.

Măsuri de siguranţă

INSTRUCŢIUNI DE SIGURANŢĂ IMPORTANTE.
CITIŢI-LE CU ATENŢIE ŞI PĂSTRAŢI-LE PENTRU CONSULTAREA ULTERIOARĂ.
Înainte de a prepara alimente sau lichide în cuptorul cu microunde, verificaţi dacă sunt respectate următoarele măsuri de siguranţă.

- Folosiţi numai instrumente adecvate pentru utilizarea în cuptoarele cu microunde;
  NU utilizaţi recipiente din metal, farfurii cu încrustaţii din aur sau argint, tije pentru frigărui, furculiţe etc.
  Îndepărtaţi legăturile metalice de la ambalajele din hârtie sau plastic.

<u>Motiv</u>: Se pot produce arcuri electrice sau scântei, care pot defecta cuptorul.

- Când încălziţi alimente în recipiente din hârtie sau plastic, supravegheaţi cu atenţie cuptorul deoarece există posibilitatea de aprindere;
  Nu folosiţi cuptorul cu microunde pentru a usca hârtii sau haine.
- Cantităţile mici de mâncare necesită o perioadă mai scurtă de coacere sau de încălzire. Dacă sunt gătite la durată normală, se pot supraîncălzi şi arde.
- Dacă observaţi fum, opriţi sau deconectaţi aparatul şi lăsaţi uşa închisă pentru a stinge eventualele flăcări;
- Încălzirea băuturilor la cuptorul cu microunde poate avea ca rezultat fierberea întârziată, cu erupţie, de aceea trebuie să fiţi atenţi când manevraţi recipientul, pentru a preveni această situaţie Aşteptaţi **ÎNTOTDEAUNA** minim 20 de secunde după oprirea cuptorului, pentru ca temperatura să se uniformizeze. Amestecaţi în timpul încălzirii, dacă este necesar, şi amestecaţi ÎNTOTDEAUNA după încălzire.
  În caz de opărire, aplicaţi următoarele instrucţiuni de PRIM AJUTOR:
  * Introduceţi zona arsă în apă rece minim 10 minute.
  * Acoperiţi zona cu o compresă curată şi uscată.
  * Nu aplicaţi creme, uleiuri sau loţiuni.
- Nu umpleţi **NICIODATĂ** recipientul până la refuz; alegeţi un recipient cu gura mai largă decât baza pentru a evita vărsarea lichidului la fierbere. Sticlele cu gâtul îngust pot exploda în caz de supraîncălzire. Nu încălziţi **NICIODATĂ** biberonul bebeluşului cu tetina ataşată, deoarece recipientul poate exploda în caz de supraîncălzire.
- Conţinutul biberoanelor şi al borcănaşelor de hrană pentru bebeluşi trebuie amestecat şi trebuie verificată temperatura acestuia înainte de consum, pentru a evita opărirea;
- Ouăle crude sau fierte cu tot cu coajă nu trebuie încălzite în cuptorul cu microunde deoarece pot exploda, chiar şi după încheierea ciclului de încălzire la microunde;
  De asemenea, nu trebuie să încălziţi sticle, borcane şi recipiente vidate sau etanşe, nuci în coajă, roşii etc.
- Cuptorul trebuie curăţat regulat şi trebuie îndepărtate depunerile de alimente;
- Necurăţarea cuptorului poate duce la deteriorarea suprafeţei, ceea ce poate să reducă durata de funcţionare a aparatului şi să determine apariţia unor pericole;
- **NU** acoperiţi orificiile de ventilaţie cu materiale textile sau hârtie. Acestea pot lua foc în timpul evacuării aerului fierbinte din cuptor.
  În caz de supraîncălzire, cuptorul se poate opri automat. Va rămâne oprit până când se răceşte suficient.
- Folosiţi **ÎNTOTDEAUNA** mănuşi pentru cuptor atunci când scoateţi un recipient din acesta, pentru a evita arsurile.

Măsuri de siguranţă (continuare)

- **NU** atingeţi elementele de încălzire sau interiorul cuptorului până când acesta nu s-a răcit suficient.
- Nu scufundaţi cablul de alimentare sau ştecărul în apă şi feriţi cablul de alimentare de sursele de căldură. Nu puneţi în funcţiune aparatul dacă ştecărul sau cablul de alimentare este deteriorat.
- Staţi la distanţă de cuptor atunci când deschideţi uşa.

Motiv: Aerul sau aburul fierbinte eliberat poate cauza arsuri.

- Puteţi auzi un păcănit în timpul funcţionării (în special când folosiţi funcţia de decongelare).

Motiv: Sunetul este normal atunci când cuptorul modifică puterea de încălzire.

- **NU** puneţi în funcţiune cuptorul cu microunde dacă este gol. Acesta se va opri automat, din motive de siguranţă. Puteţi utiliza cuptorul normal după un interval de 30 de minute.
  Este recomandat să lăsaţi în permanenţă un pahar cu apă în cuptor. Apa va absorbi energia microundelor în cazul pornirii accidentale a cuptorului.
- Cuptorul cu microunde nu trebuie aşezat într-un dulap.

IMPORTANT

- Copiii mici nu trebuie lăsaţi **NICIODATĂ** să utilizeze cuptorul cu microunde sau să se joace cu acesta. De asemenea, copiii mici trebuie supravegheaţi în preajma cuptorului cu microunde când acesta este în funcţiune. Obiectele care îi pot atrage pe copii nu trebuie păstrate sau ascunse deasupra cuptorului.
- Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoanele cu capacităţi fizice, senzoriale sau mentale reduse (inclusiv copiii), ori lipsite de experienţă sau cunoştinţe, decât dacă sunt supravegheate sau instruite corespunzător în utilizarea aparatului de către persoana responsabilă pentru siguranţa lor.
- Copiii trebuie supravegheaţi pentru a nu se juca cu aparatul.
- În timpul utilizării, aparatul se înfierbântă. Evitaţi atingerea elementelor de încălzire din interiorul cuptorului.
- **NU** folosiţi agenţi de curăţare abrazivi sau raclete metalice ascuţite pentru a curăţa uşa de sticlă a cuptorului, deoarece acestea pot zgâria suprafaţa, cauzând spargerea sticlei (dacă există).

AVERTIZARE:
Dacă uşa sau elementele de etanşare ale acesteia sunt deteriorate, cuptorul nu trebuie pus în funcţiune până când nu este reparat de o persoană competentă.

AVERTIZARE:
Executarea de operaţii de service şi reparaţii care implică îndepărtarea unui capac ce asigură protecţia împotriva expunerii la microunde, de către o persoană care nu are competenţa necesară, este periculoasă.

AVERTIZARE:
Lichidele şi alte alimente nu trebuie încălzite în recipiente închise, deoarece există riscul de explozie.

AVERTIZARE:
Permiteţi copiilor să utilizeze cuptorul cu microunde fără supraveghere numai dacă au primit instrucţiunile necesare pentru a putea folosi cuptorul în siguranţă şi au înţeles riscurile pe care le implică utilizarea necorespunzătoare.

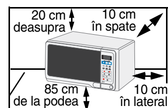
AVERTIZARE:
Când aparatul este folosit în modul combinat, din cauza temperaturilor generate, copiii pot să utilizeze cuptorul numai sub supravegherea unui adult.

AVERTIZARE:
Părţile accesibile se pot înfierbânta în timpul utilizării. Nu permiteţi accesul copiilor mici la cuptor.

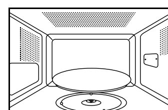
- Din motive de securitate, nu curăţaţi aparatul cu jet de abur sau cu un aparat de curăţare sub presiune.

Instalarea cuptorului cu microunde

Aşezaţi cuptorul pe o suprafaţă plană, la 85 cm de la podea. Suprafaţa trebuie să fie suficient de rezistentă pentru a susţine greutatea cuptorului.



1. Când instalaţi cuptorul, asiguraţi-vă că acesta este ventilat corespunzător, lăsând un spaţiu de 10 cm în spate şi în lateral şi 20 cm deasupra.



2. Îndepărtaţi toate ambalajele din interiorul cuptorului. Montaţi inelul rotativ şi platoul rotativ. Verificaţi dacă platoul rotativ se roteşte liber.

3. Cuptorul cu microunde trebuie amplasat astfel încât priza să fie accesibilă.

 În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit cu un cablu sau ansamblu special, disponibil de la producător sau agentul de service.
Pentru siguranţa dvs., conectaţi cablul numai la o priză cu împământare de 230 V CA, 50 Hz, cu 3 conectori. În cazul în care cablul de alimentare al aparatului este deteriorat, acesta trebuie înlocuit cu un cablu special.

 Nu instalaţi cuptorul cu microunde într-un mediu cu temperatură sau umiditate ridicată, cum ar fi în apropierea unui cuptor sau unui calorifer. Specificaţiile privind alimentarea cu curent a cuptorului trebuie respectate, iar cablurile prelungitoare folosite să trebuie să aibă aceleaşi caracteristici cu cele ale cablului de alimentare furnizat împreună cu cuptorul. Ştergeţi interiorul şi suprafaţa de etanşare a uşii cu o cârpă umedă înainte de a folosi cuptorul pentru prima dată.

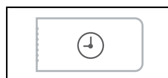
RO

Setarea orei

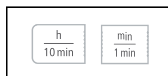
Cuptorul cu microunde are un ceas încorporat. Ora poate fi afişată în formatul de 24 sau 12 ore. Trebuie să setaţi ceasul:

- ***La prima instalare a cuptorului cu microunde***
- ***După o pană de curent***

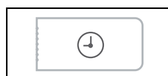
 Nu uitaţi să reglaţi ceasul la trecerea de la ora de vară la cea de iarnă şi invers.



1. | **Pentru a afişa ora în formatul...** | **Apoi apăsaţi butonul Ceas (◷)...** |
   |---|---|
   | de 24 ore | O dată |
   | de 12 ore | De două ori |



2. Setaţi ora apăsând butonul **h** şi minutele apăsând butonul **min**.



3. Când se afişează ora corectă, apăsaţi din nou butonul **Ceas** (◷) pentru a porni ceasul.
   Rezultat: Ora este afişată când nu folosiţi cuptorul cu microunde.

Modul de funcţionare a unui cuptor cu microunde

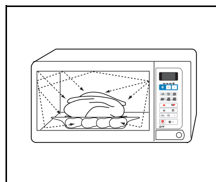
Microundele sunt unde electromagnetice de înaltă frecvenţă; energia emisă permite gătirea sau reîncălzirea alimentelor fără a se modifica forma sau culoarea acestora.

Puteţi utiliza cuptorul cu microunde pentru:

- ***Decongelare***
- ***Reîncălzire/Preparare instantanee***
- ***Preparare***

Pregătire pentru preparare

1. Microundele generate de magnetron sunt distribuite uniform în timpul rotirii alimentelor pe platoul rotativ. Astfel, alimentele sunt gătite uniform.



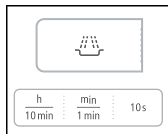
2. Microundele sunt absorbite de alimente până la o adâncime de circa 2,5 cm. Prepararea continuă apoi pe măsură ce căldura se disipă în interiorul alimentelor.
3. Timpii de preparare variază în funcţie de recipientul utilizat şi de proprietăţile alimentelor:
   - Cantitatea şi densitatea
   - Conţinutul de apă
   - Temperatura iniţială (congelate sau nu)

 Deoarece mijlocul alimentelor se prepară prin disiparea căldurii, prepararea continuă chiar şi după ce scoateţi alimentele din cuptor. Prin urmare, trebuie să respectaţi duratele de aşteptare specificate în reţete şi în această broşură pentru a asigura:

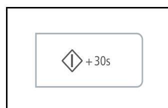
- Prepararea şi pătrunderea uniformă a alimentelor
- Temperatura uniformă a alimentelor

Verificarea funcționării corecte a cuptorului

Următorul procedeu simplu vă permite să verificați oricând buna funcționare a cuptorului dvs. Deschideți uşa cuptorului apăsând butonul mare din colțul din stânga jos al panoului de control.
Mai întâi, aşezați un bol cu apă pe platoul rotativ. Apoi închideți uşa.



1. Apăsați butonul **Nivel de putere** ( ) și setați durata la 4-5 minute apăsând butonul **1 min** de câte ori este necesar.



2. Apăsați butonul **Start** ( ).
   Rezultat: Cuptorul încălzește apa timp de 4-5 minute. După acest timp, apa ar trebui să fiarbă.



Cuptorul trebuie conectat la o priză adecvată. Platoul rotativ trebuie amplasat corespunzător în cuptor. Dacă se utilizează un alt nivel de putere decât cel maxim, fierberea apei durează mai mult.

În caz de nelămuriri sau probleme

Dacă vă confruntați cu una din problemele menționate mai jos, încercați soluțiile indicate.

◆ Este normal.
- Se formează condens în interiorul cuptorului
- Se formează curenți de aer în jurul ușii și al carcasei exterioare
- Se reflectă lumina în jurul ușii și al carcasei exterioare
- Se degajă aburi în jurul ușii sau al orificiilor de ventilație

◆ Cuptorul nu pornește când apăsați butonul **Start** ( ).
- Ușa este închisă complet?

◆ Alimentele nu sunt gătite deloc
- Ați setat corect cronometrul și/sau ați apăsat butonul **Start** ( )?
- Ușa este închisă?
- Ați supraîncărcat circuitul electric determinând arderea sau declanșarea unei siguranțe?

◆ Alimentele sunt gătite excesiv sau prea puțin
- Ați setat durata de preparare corespunzătoare pentru tipul de alimente?
- Ați selectat o putere corespunzătoare?

◆ În cuptor se produc scântei sau pocnituri (arcuri electrice)
- Ați folosit un recipient cu încrustații metalice?
- Ați lăsat o furculiță sau un instrument din metal în interiorul cuptorului?
- Folia de aluminiu este prea aproape de pereții interiori?

◆ Cuptorul interferează cu radioul sau televizorul
- În timpul funcționării cuptorului, se pot observa interferențe minore cu radioul sau televizorul. Acest fenomen este normal. Pentru a rezolva problema, amplasați cuptorul departe de televizor, radio și antene.
- Dacă microprocesorul cuptorului cu microunde detectează interferențe, este posibil ca afișajul să se reseteze. Pentru a rezolva această problemă, deconectați cablul de alimentare și conectați-l din nou. Resetați ora.

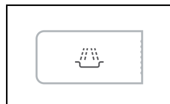


Dacă indicațiile de mai sus nu vă ajută să rezolvați problema, contactați dealerul local sau serviciul SAMSUNG post-vânzare.

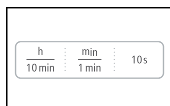
Prepararea/Reîncălzirea

Următoarea secţiune explică modul de preparare sau reîncălzire a alimentelor. Verificaţi ÎNTOTDEAUNA setările de preparare înainte de a lăsa cuptorul nesupravegheat.

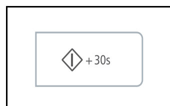
Mai întâi, aşezaţi alimentele în centrul platoului rotativ. Apoi închideţi uşa.



1. Apăsaţi butonul **Nivel de putere** ( ).
   Rezultat: Se afişează 750 W (puterea maximă de preparare):
   Selectaţi nivelul de putere corespunzător apăsând din nou butonul **Nivel de putere** ( ) până când se afişează puterea adecvată.
   Consultaţi tabelul cu niveluri de putere de la pagina următoare.



2. Selectaţi durata de preparare apăsând pe butonul corespunzător: **10 min, 1 min** şi **10 s**.



3. Apăsaţi butonul **Start** ( ).
   Rezultat: Lampa cuptorului se aprinde, iar platoul rotativ începe să se rotească.
   1) Prepararea începe, iar la încheiere cuptorul emite patru semnale sonore.
   2) Semnalul de reamintire a încheierii preparării se va declanşa de 3 ori (o dată pe minut).
   3) Se afişează din nou ora curentă.



Nu porniţi cuptorul cu microunde atunci când este gol.



Dacă doriţi să încălziţi un vas cu alimente într-un interval scurt, la putere maximă (750 W), apăsaţi butonul **+30 s** o dată pentru fiecare interval de 30 de secunde de preparare. Cuptorul porneşte imediat.

Niveluri de putere

Puteţi alege unul dintre nivelurile de putere menţionate mai jos.

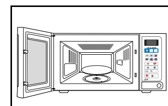
Nivel de putere	Putere	
	MWO	**GRILL**
RIDICAT	750 W	-
MEDIU RIDICAT	600 W	-
MEDIU	450 W	-
MEDIU SCĂZUT	300 W	-
DECONGELARE ( )	180 W	-
SCĂZUTĂ/MENŢINERE TEMPERATURĂ	100 W	-
GRILL	-	950 W
COMBI I ( )	600 W	950 W
COMBI II ( )	450 W	950 W
COMBI III ( )	300 W	950 W



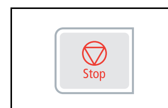
Dacă selectaţi un nivel de putere mai mare, durata de preparare trebuie redusă. Dacă selectaţi un nivel de putere mai mic, durata de preparare trebuie crescută.

Oprirea preparării

Puteţi opri prepararea în orice moment pentru a verifica alimentele.



1. Pentru oprirea temporară;
   Deschideţi uşa.
   Rezultat: Prepararea se opreşte. Pentru a relua prepararea, închideţi uşa şi apăsaţi din nou butonul **Start** ( ).



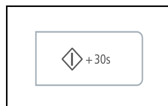
2. Pentru oprirea definitivă;
   Apăsaţi butonul **Stop** ( ).
   Rezultat: Procesul de preparare se opreşte.
   Dacă doriţi să anulaţi setările de preparare, apăsaţi din nou butonul **Stop** ( ).



De asemenea, puteţi să anulaţi setările înainte de începerea preparării, apăsând butonul **Stop**.

Reglarea duratei de preparare

Puteți crește durata de preparare cu intervale de câte 30 de secunde apăsând butonul +30s.



Apăsați butonul **+30 s** o dată pentru fiecare interval de 30 de secunde pe care doriți să-l adăugați.

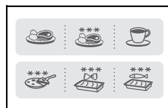


Nu puteți ajusta durata în timpul preparării dacă ați selectat un mod automat.

Utilizarea funcției de reîncălzire/preparare instantanee

Cu funcția de reîncălzire și preparare instantanee, durata de preparare este setată automat și nu trebuie să apăsați butonul **Start**. ***Puteți regla numărul de porții apăsând butonul Reîncălzire și preparare instantanee de mai multe ori.***

Mai întâi, așezați alimentele în centrul platoului rotativ și închideți ușa.



Apăsați butonul **Reîncălzire și preparare instantanee** de câte ori este necesar.

Rezultat: Prepararea începe în aproximativ două secunde. La încheiere:
1) Cuptorul emite patru semnale sonore.
2) Semnalul sonor de reamintire a încheierii preparării se va declanșa de 3 ori. (o dată pe minut)
3) Se afișează din nou ora curentă.

Exemplu: Apăsați o dată butonul **Băuturi** pentru a reîncălzi o ceașcă de cafea. Pentru detalii suplimentare, consultați tabelul de pe pagina următoare.



Utilizați numai recipiente recomandate pentru cuptoarele cu microunde.

Setările de reîncălzire/preparare instantanee

Următorul tabel prezintă diferite programe de reîncălzire și preparare instantanee, cantități, durate de așteptare și recomandări corespunzătoare.

Aliment/ Buton	Mărime porție	Durată de așteptare	Recomandări
Alimente gătite (reci)	300-350 g 400-450 g	3 min.	Așezați alimentele pe un platou din ceramică și acoperiți platoul cu folie specială pentru microunde. Acest program este adecvat pentru felurile de mâncare formate din 3 componente (de ex. carne cu sos, legume și garnituri cum ar fi cartofi, orez sau paste).
Băuturi (Cafea, lapte, ceai, apă la temperatura camerei)	150 ml (1 ceașcă) 250 ml (1 cană)	1-2 min.	Se toarnă într-o ceașcă din ceramică și se reîncălzesc fără capac. Se așează ceașca (150 ml) sau cana (250 ml) în centrul platoului rotativ. Se amestecă cu grijă înainte și după durata de așteptare.
Alimente preparate congelate (congelate)	300-350 g 400-450 g	4 min.	Așezați alimentele gătite congelate într-un vas adecvat pentru microunde. Dacă alimentele sunt gătite, acoperiți-le cu folie găurită. Așezați vasul cu alimentele gătite congelate în centrul platoului. Acest program este adecvat pentru felurile de mâncare gătită congelată formate din 3 componente (de ex. carne cu sos, legume și garnituri cum ar fi cartofi, orez sau paste).
Gratin de pecte congelat (congelate)	200 g 400 g	2-3 min.	Așezați gratinul de pește congelat pe o farfurie din sticlă termorezistentă, de dimensiune corespunzătoare. Așezați farfuria pe suport. Acest program este adecvat pentru produsele gătite congelate sau fileul de pește cu garnitură de legume și sos.
Mini-gustrri sau felii de pizza (congelate)	150 g (4-6 buc.) 250 g (7-9 buc.)	-	Așezați uniform mini-gustările sau feliile de pizza congelate pe suport.
Paste congelate gratinate (congelate)	200 g 400 g	2-3 min.	Așezați gratinul de paste congelate pe o farfurie din sticlă termorezistentă, de dimensiune corespunzătoare. Așezați farfuria pe suport. Acest program este adecvat pentru gratinul de paste congelate, cum ar fi lasagne, cannelloni sau macaroane.

Utilizarea funcţiei de decongelare automată rapidă

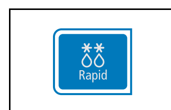
RO

Funcţia de decongelare automată rapidă vă permite să decongelaţi carne, pui, peşte. Durata de decongelare şi nivelul de putere se setează automat.

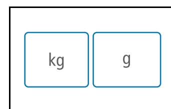
Trebuie doar să selectaţi programul şi cantitatea.

Utilizaţi numai recipiente recomandate pentru cuptoarele cu microunde.

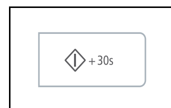
Mai întâi, aşezaţi alimentele congelate în centrul platoului rotativ şi închideţi uşa.



1. Selectaţi tipul de alimente pe care le preparaţi apăsând butonul **Decongelare rapidă** ( ) o dată sau de mai multe ori.
   (Pentru detalii suplimentare, consultaţi tabelul de pe pagina alăturată).



2. Selectaţi greutatea alimentelor prin apăsarea butonului **kg** sau **g**.
   Puteţi seta o greutate de maxim 2000 g



3. Apăsaþi butonul **Start** ( ).
   Rezultat:
   - Începe decongelarea.
   - Cuptorul emite un semnal sonor la jumătatea programului de decongelare pentru a vă aminti să întoarceţi alimentele pe partea cealaltă.
   - Apăsaţi din nou butonul **Start** ( ) pentru a încheia decongelarea.

Puteţi decongela alimente şi manual. Pentru aceasta, selectaţi funcţia de preparare/reîncălzire la microunde cu nivelul de putere 180 W. Pentru detalii suplimentare, consultaţi secţiunea “Prepararea/Reîncălzirea” de la pagina 8.

Setările pentru decongelare automată rapidă

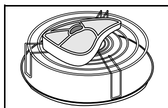
Următorul tabel prezintă diferite programe de decongelare automată rapidă, cantităţi, durate de aşteptare şi recomandări corespunzătoare. Îndepărtaţi toate ambalajele înainte de decongelare. Aşezaţi carnea, puiul, peştele sau fructele pe un platou ceramic.

Cod/Aliment	Porţie	Durată de aşteptare	Recomandări
1. Carne	100-2000 g	20-90 min.	Protejaţi marginile cu folie de aluminiu. Întoarceţi carnea pe partea cealaltă după bip. Acest program este adecvat pentru carne de vită, miel, porc, fripturi, cotlete şi carne tocată.
2. Pui	100-2000 g	20-90 min.	Protejaţi capetele picioarelor şi aripilor cu folie de aluminiu. Întoarceţi puiul pe partea cealaltă după bip. Programul este adecvat pentru decongelarea puilor întregi şi a bucăţilor de carne de pui.
3. Peşte	100-2000 g	20-80 min.	Protejaţi coada peştelui întreg cu folie de aluminiu. Întoarceţi peştele pe partea cealaltă după bip. Acest program este adecvat pentru decongelarea peştilor întregi şi a bucăţilor de peşte.
4. Fructe	100-600 g	5-20 min.	Aşezaţi fructele uniform, pe o farfurie de sticlă plată. Acest program este corespunzător pentru toate speciile de fructe.

Dacă doriţi să decongelaţi alimente manual, selectaţi funcţia de decongelare manuală cu nivelul de putere la 180 W. Pentru detalii suplimentare despre decongelarea manuală şi durata de decongelare, vezi pagina 18.

Alegerea accesoriilor

Folosiți recipiente recomandate pentru utilizarea în cuptorul de microunde; nu folosiți recipiente şi vase din plastic sau hârtie, prosoape etc.



Dacă doriţi să selectaţi modul de preparare combinat (grill şi microunde), folosiţi numai farfurii recomandate pentru microunde şi cuptoare. Recipientele şi instrumentele din metal pot deteriora cuptorul.



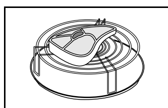
Pentru detalii suplimentare cu privire la recipientele şi instrumentele adecvate, consultaţi Ghidul recipientelor de la pagina 14.

Utilizarea grill-ului

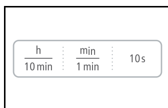
Grill-ul vă permite să încălziţi şi să rumeniţi alimente rapid, fără a folosi microunde. În acest scop, împreună cu cuptorul cu microunde vă este furnizat un suport pentru grill.



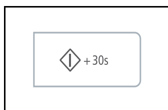
1. Preîncălziţi grill-ul la temperatura necesară, apăsând butonul **Grill** ( ), butoanele de setare a timpului (**10 min, 1 min** şi **10 s**) şi butonul **Start**.



2. Deschideţi uşa şi aşezaţi alimentele pe suport.



3. Aşezaţi alimentele pe suport, în cuptor.
Apăsaţi butonul **Grill (**). Selectaţi durata de preparare apăsând pe butonul corespunzător: **10 min, 1 min** şi **10 s**.
(Durata maximă pentru prepararea la grill este de 60 minute.)



4. Apăsaţi butonul **Start** ( ).
Rezultat: Lampa cuptorului se aprinde, iar platoul rotativ începe să se rotească.
1) Prepararea începe, iar la încheiere cuptorul emite patru semnale sonore.
2) Semnalul de reamintire a încheierii preparării se va declanşa de 3 ori (o dată pe minut).
3) Se afişează din nou ora curentă.



Nu vă îngrijoraţi dacă radiatorul se opreşte şi porneşte din nou în timpul utilizării grillului. Sistemul este conceput astfel încât să împiedice supraîncălzirea cuptorului.



Folosiţi întotdeauna mănuşi speciale când atingeţi vasele din cuptor, deoarece acestea sunt foarte fierbinţi.

Prepararea combinată la microunde şi grill

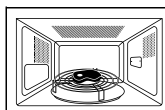
Puteţi combina prepararea la microunde cu grill-ul, pentru a găti rapid şi a rumeni alimentele în acelaşi timp.



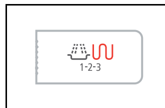
Utilizaţi **ÎNTOTDEAUNA** recipiente recomandate pentru cuptoare cu microunde şi cuptoare. Vasele din sticlă sau ceramică sunt ideale, deoarece permit pătrunderea uniformă a microundelor în alimente.



Folosiţi **ÎNTOTDEAUNA** mănuşi speciale când atingeţi recipientele din cuptor, deoarece acestea sunt foarte fierbinţi.



1. Deschideţi uşa cuptorului apăsând butonul mare din colţul din stânga jos al panoului de control. Aşezaţi alimentele pe suport şi suportul pe platoul rotativ. Închideţi uşa.



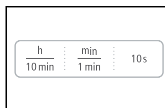
2. Apăsaţi butonul **Combi** ( ).
Rezultat: Se vor afişa următoarele indicaţii:
(mod microunde şi grill)
600 W (putere)



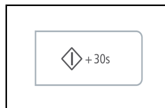
Selectaţi **nivelul de putere** corespunzător apăsând din nou butonul **Combi** ( ) până când se afişează puterea adecvată.



Nu puteţi seta temperatura grill-ului.



3. Selectaţi durata de preparare apăsând pe butonul corespunzător: **10 min, 1 min** şi **10 s**. Durata maximă de preparare este de 60 minute.



4. Apăsaţi butonul **Start** ( ).
Rezultat: Începe prepararea combinată. La încheiere:
1) Cuptorul emite patru semnale sonore.
2) Semnalul de reamintire a încheierii preparării se va declanşa de 3 ori (o dată pe minut).
3) Se afişează din nou ora curentă.



Puterea maximă a cuptorului pentru modul de preparare combinat microunde-grill este de 600 W.

RO

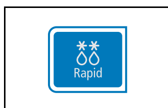
Cuptorul cu microunde poate fi programat pentru prepararea alimentelor în maxim trei etape.
Exemplu: Doriţi să decongelaţi alimente şi să le preparaţi fără să fie nevoie să resetaţi cuptorul după fiecare etapă. Astfel, puteţi decongela şi prepara un peşte de 500 g în trei etape:

- ***Decongelare***
- ***Preparare I***
- ***Preparare II***

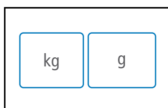
✉ Puteţi seta între două şi patru etape în cadrul preparării în mai multe etape.

✉ Dacă setaţi trei etape, prima etapă trebuie să fie decongelarea.

✉ Nu apăsaţi butonul ⟐ decât după ce aţi setat etapa finală.



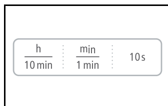
1. Apăsaţi butonul **Rapid** ( ) o dată sau de mai multe ori.



2. Setaţi greutatea apăsând butoanele **kg** şi **g** de câte ori este necesar (500 g, în exemplu).



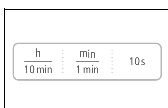
3. Apăsaţi butonul **Nivel de putere** ( ).
   Modul pentru microunde (I):
   ; dacă este necesar, setaţi nivelul de putere apăsând din nou butonul **Nivel de putere** ( ) o dată sau de mai multe ori.
   (în exemplu, 600 W)



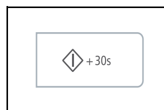
4. Selectaţi durata de preparare apăsând de câte ori este necesar butonul corespunzător: **10 min, 1 min** şi **10 s** (în exemplu, 4 minute).



5. Apăsaţi butonul **Grill (**).
   Modul pentru grill (II):



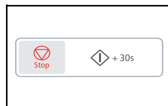
6. Selectaţi durata de preparare apăsând de câte ori este necesar butonul corespunzător: **10 min, 1 min** şi **10 s** (în exemplu, 5 minute).
   (Durata maximă de preparare la grill este de 60 minute.)



7. Apăsaţi butonul **Start** (⟐).
   Rezultat: Cele trei moduri [decongelare şi preparare (I,II)] sunt selectate unul după celălalt. În funcţie de modul de decongelare selectat, este posibil ca la jumătatea duratei de decongelare cuptorul să emită un semnal sonor pentru a vă aminti să întoarceţi alimentele pe partea cealaltă. La încheierea preparării, cuptorul emite patru semnale sonore.
   - Semnalul de reamintire a încheierii preparării se va declanşa de 3 ori (o dată pe minut).
   - Se afişează din nou ora curentă.

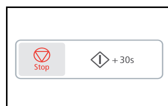
Dezactivarea semnalului de avertizare

Puteți dezactiva semnalul de avertizare oricând doriți.



1. Apăsați simultan butoanele **Stop** ( ) și **Start** ( ).
   Rezultat: Cuptorul nu mai emite nici un semnal la fiecare apăsare a unui buton.

   OFF



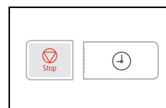
2. Pentru a reactiva semnalul de avertizare, apăsați din nou simultan butoanele **Stop** ( ) și **Start** ( ).
   Rezultat: Semnalul de avertizare este reactivat.

   On

Blocarea de siguranță a cuptorului cu microunde

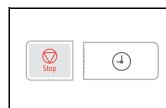
Cuptorul cu microunde este prevăzut cu un program special pentru siguranța copiilor, care permite „blocarea” acestuia astfel încât copii sau persoanele neavizate să nu îl poată pune în funcțiune accidental.

Cuptorul poate fi blocat oricând.



1. Apăsați simultan butoanele **Stop** ( ) și **Ceas** ( ).
   Rezultat: Cuptorul este blocat (nu poate fi selectată nici o funcție).

   L



2. Pentru a debloca cuptorul, apăsați din nou simultan butoanele **Stop** ( ) și **Ceas** ( ).
   Rezultat: Cuptorul poate fi utilizat normal.

RO

Ghidul recipientelor

RO

Pentru a găti alimente în cuptorul cu microunde, microundele trebuie să pătrundă în alimente fără a fi reflectate sau absorbite de vasul folosit.

Alegeţi cu atenţie recipientele. Folosiţi recipiente marcate ca recomandate pentru cuptoare cu microunde.

Următorul tabel prezintă diferite tipuri de recipiente şi indică dacă şi cum trebuie folosite într-un cuptor cu microunde.

Recipiente	Recomandate pentru microunde	Comentarii
Folie din aluminiu	✓ ✗	Se poate folosi în cantităţi mici pentru a proteja anumite zone împotriva preparării în exces. Dacă folia este prea aproape de peretele cuptorului sau se foloseşte prea multă folie, se pot forma arcuri electrice.
Platou de rumenire	✓	Nu trebuie pre-încălzit mai mult de opt minute.
Porţelan şi vase din lut	✓	Porţelanul, vasele din lut şi din os sunt de obicei adecvate pentru microunde, cu excepţia celor cu încrustaţii metalice.
Tăvi de unică folosinţă din poliester	✓	Unele alimente congelate sunt ambalate în astfel de tăvi.
Ambalaje tip fast-food		
• Recipiente din polistiren	✓	Se pot utiliza pentru încălzirea alimentelor. Supraîncălzirea poate determina topirea polistirenului.
• Pungi de hârtie sau hârtie de ziar	✗	Pot lua foc.
• Hârtie reciclată sau vase de sticlă cu încrustaţii metalice	✗	Poate cauza formarea de arcuri electrice.
Sticlă		
• Recipiente pentru cuptor şi masă	✓	Se pot folosi dacă nu au încrustaţii metalice.
• Sticlă fină	✓	Se pot utiliza pentru a încălzi alimente sau lichide. Sticla fină se poate sparge sau poate crăpa dacă este încălzită brusc.
• Borcane din sticlă	✓	Îndepărtaţi capacul. Adecvate numai pentru încălzire.
Metal		
• Vase	✗	Pot cauza arcuri electrice şi incendii.
• Sisteme de legare a pungilor	✗	
Hârtie		
• Farfurii, căni, şerveţele	✓	Pentru preparare rapidă şi încălzire. Pentru absorbirea umidităţii în exces.
• Hârtie reciclată	✗	Poate cauza formarea de arcuri electrice.
Plastic		
• Recipiente	✓	În special dacă sunt făcute din plastic termorezistent. Alte materiale plastice se pot deforma sau decolora la temperaturi ridicate. Nu folosiţi plastic melaminat.
• Folie de plastic	✓	Se poate utiliza pentru reţinerea umidităţii. Nu trebuie să atingă alimentele. Aveţi grijă când îndepărtaţi folia deoarece se vor degaja aburi fierbinţi.
• Pungi pentru congelator	✓ ✗	Numai dacă sunt rezistente la fierbere sau garantate pentru cuptor. Nu trebuie să fie ermetice. Găuriţi-le cu o furculiţă, dacă este necesar.
Hârtie cerată	✓	Se poate utiliza pentru reţinerea umidităţii şi prevenirea împroşcării.

✓ : Recomandat
✓✗: A se utiliza cu atenţie
✗ : Nesigur

MICROUNDE

Energia microundelor pătrunde în alimente, fiind atrasă și absorbită de conținutul de apă, grăsime și zahăr din acestea.
Microundele determină mișcarea rapidă a moleculelor din alimente. Mișcarea rapidă a acestor molecule creează fricțiune, iar căldura rezultată prepară alimentele.

PREPARAREA

Recipiente pentru prepararea la microunde:
Pentru eficiență maximă, recipientele de gătit trebuie să permită pătrunderea microundelor. Microundele sunt reflectate de metale, cum ar fi oțelul inox, aluminiul și cuprul, dar pot penetra ceramica, sticla, porțelanul, materialele plastice, hârtia și lemnul. Prin urmare, alimentele nu trebuie preparate în recipiente din metal.

Alimentele adecvate pentru prepararea la microunde:
Multe tipuri de alimente sunt adecvate pentru prepararea la microunde, inclusiv legumele, fructele, pastele, orezul, cerealele, fasolea, peștele și carnea proaspete sau congelate. Sosurile, cremele, supele, budincile, alimentele din conserve pot fi de asemenea gătite la cuptorul cu microunde. În general, prepararea la microunde este ideală pentru toate alimentele care în mod normal ar fi gătite pe plită. Se poate topi inclusiv unt sau ciocolată (vezi capitolul cu sfaturi, tehnici și sugestii).

Acoperirea în timpul preparării
Acoperirea alimentelor în timpul preparării este foarte importantă, deoarece apa evaporată se transformă în abur și contribuie la procesul de preparare. Alimentele pot fi acoperite în diferite moduri: cu un capac din ceramică sau plastic, sau cu folie de plastic specială pentru microunde.

Duratele de așteptare
După terminarea preparării alimentelor, este important să respectați durata de așteptare pentru a permite uniformizarea temperaturii în interiorul alimentelor.

Ghid de preparare pentru legume congelate

Folosiți un bol de sticlă termorezistentă cu capac. Se prepară legumele acoperite pe durata minimă – consultați tabelul. Se continuă prepararea pentru a obține rezultatul dorit.
Se amestecă de două ori în timpul preparării și o dată după preparare. Se adaugă sare, mirodenii sau unt după preparare. Se acoperă pe durata de așteptare.

Aliment	Porție	Putere	Timp (min.)	Durată de așteptare (min.)	Instrucțiuni
Spanac	150 g	600 W	5½-6½	2-3	Se adaugă 15 ml (1 lingură) de apă rece.
Broccoli	300 g	600 W	10-11	2-3	Se adaugă 15 ml (1 lingură) de apă rece.
Mazăre	300 g	600 W	8-9	2-3	Se adaugă 15 ml (1 lingură) de apă rece.
Fasole verde	300 g	600 W	10-11	2-3	Se adaugă 15 ml (1 lingură) de apă rece.
Amestec legume (morcov/mazăre/ porumb)	300 g	600 W	9-10	2-3	Se adaugă 15 ml (1 lingură) de apă rece.
Amestec legume (chinezesc)	300 g	600 W	8½-9½	2-3	Se adaugă 15 ml (1 lingură) de apă rece.

RO

Ghid de preparare pentru orez şi paste

Orez: Se foloseşte un bol mare din sticlă termorezistentă cu capac – orezul îşi dublează volumul în timpul preparării. Se acoperă cu un capac.
După încheierea preparării, se amestecă înainte de perioada de aşteptare şi se sărează sau se adaugă mirodenii şi unt.
Observaţie: este posibil ca orezul să nu fi absorbit toată apa după încheierea duratei de preparare.

Paste: Se foloseşte un bol mare din sticlă termorezistentă. Se adaugă apă în clocot, un vârf de sare şi se amestecă bine. Se încălzeşte fără capac.
Se amestecă din când în când în timpul şi după preparare. Se acoperă pe durata de aşteptare şi se scurg bine după aceea.

Aliment	Porţie	Putere	Timp (min.)	Durată de aşteptare (min.)	Instrucţiuni
Orez alb (semifiert)	250 g	750 W	17-18	5	Se adaugă 500 g ml de apă rece.
Orez brun (semifiert)	250 g	750 W	22-23	5	Se adaugă 500 g ml de apă rece.
Orez amestec (orez alb + orez brun)	250 g	750 W	18-19	5	Se adaugă 500 g ml de apă rece.
Porumb amestec (orez + cereale)	250 g	750 W	19-20	5	Se adaugă 400 g ml de apă rece.
Paste	250 g	750 W	11-12	5	Se adaugă 1000 ml de apă fierbinte.

Ghid de preparare pentru legume proaspete

Folosiţi un bol de sticlă termorezistentă cu capac. Se adaugă 30-45 ml de apă rece (2-3 linguri) pentru fiecare 250 g, dacă nu este recomandată o altă cantitate – vezi tabelul. Se prepară legumele acoperite pe durata minimă – consultaţi tabelul. Se continuă prepararea pentru a obţine rezultatul dorit. Se amestecă o dată în timpul preparării şi o dată după preparare. Se adaugă sare, mirodenii sau unt după preparare. Se acoperă şi se aşteaptă 3 minute.

Sugestie: Tăiaţi legumele proaspete în bucăţi egale. Cu cât sunt tăiate în bucăţi mai mici, cu atât se vor găti mai repede.

Toate legumele proaspete trebuie preparate utilizând puterea maximă (750 W).

Aliment	Porţie	Timp (min.)	Durată de aşteptare (min.)	Instrucţiuni
Broccoli	250 g 500 g	5-5½ 8½-9	3	Se pregătesc buchetele de dimensiuni egale. Se aranjează cu cozile spre centru.
Varză de Bruxelles	250 g	6½-7½	3	Se adaugă 60-75 ml (5-6 linguri) de apă.
Morcovi	250 g	5-6	3	Se taie morcovii în felii egale.
Conopidă	250 g 500 g	5½-6 9½-10	3	Se pregătesc buchetele de dimensiuni egale. Se taie buchetelele mari în jumătăţi. Se aranjează cu cozile spre centru.
Dovlecei	250 g	4-4½	3	Se taie dovleceii în felii. Se adaugă 30 ml (2 linguri) de apă sau unt cât o nucă. Se lasă doar să se pătrundă.
Vinete	250 g	4½-5	3	Se taie vinetele în felii mici şi se stropesc cu 1 lingură de suc de lămâie.
Praz	250 g	5-5½	3	Se taie prazul în felii subţiri.
Ciuperci	125 g 250 g	1½-2 3½-4	3	Se pregătesc ciuperci mici întregi sau feliate. Nu se adaugă apă. Se stropesc cu suc de lămâie. Se condimentează cu sare şi piper. Se scurg înainte de a fi servite.
Ceapă	250 g	5-6	3	Se taie cepele în felii sau jumătăţi. Se adaugă doar 15 ml (1 lingură) de apă.
Ardei	250 g	4½-5	3	Se taie ardeii în felii mici.
Cartofi	250 g 500 g	5-6 9-10	3	Se cântăresc cartofii decojiţi şi se taie în jumătăţi sau sferturi egale.
Napi	250 g	5-5½	3	Se taie napii în cuburi mici.

REÎNCĂLZIREA

Cuptorul cu microunde va reîncălzi alimentele într-un timp mult mai scurt decât cel necesar pentru reîncălzirea pe plitele și aragazurile obișnuite.
Utilizați nivelurile de putere și timpii de reîncălzire din următorul tabel. Duratele din tabel sunt calculate la o temperatură a camerei de aproximativ +18 - +20 °C sau pentru alimente răcite la o temperatură de circa +5 - +7 °C.

Aranjarea și acoperirea

Evitați să reîncălziți alimente de mari dimensiuni, cum ar fi o bucată mare de carne – acestea se supraîncălzesc și se usucă înainte ca mijlocul să fie pătruns. Reîncălzirea bucăților mici va da rezultate mult mai bune.

Nivelurile de putere și amestecarea

Unele alimente pot fi reîncălzite la un nivel de putere de 750 W, în timp ce altele trebuie reîncălzite la o putere de 600 W, 450 W sau chiar 300 W.
Pentru indicații, consultați tabelele. În general, este recomandabil să reîncălziți alimentele la un nivel de putere mai mic dacă alimentele sunt delicate, sunt în cantități mari sau se încălzesc foarte repede.

Pentru rezultate optime, amestecați bine sau întoarceți alimentele în timpul reîncălzirii. Dacă este posibil, amestecați alimentele din nou înainte de a le servi.

Aveți grijă când încălziți lichide și hrană pentru bebeluși. Pentru a preveni fierberea eruptivă a lichidelor și arderea, amestecați lichidele înainte, în timpul și după încălzire. Lăsați lichidele în cuptorul cu microunde pe durata de așteptare. Vă recomandăm să puneți o lingură de plastic sau o baghetă de sticlă în lichide. Evitați supraîncălzirea (și implicit deteriorarea) alimentelor.
Este preferabil să subestimați timpul de preparare și să îl prelungiți dacă este necesar.

Încălzirea și duratele de așteptare

Când încălziți un aliment pentru prima dată este recomandabil să notați durata utilizată, pentru a o putea folosi și în viitor.

Asigurați-vă că alimentele reîncălzite sunt încălzite uniform.

Așteptați câteva minute după reîncălzire - pentru a permite uniformizarea temperaturii alimentelor.
Durata de așteptare recomandată după reîncălzire este 2-4 minute, dacă nu se specifică altă durată în tabel.

Aveți grijă când încălziți lichide și hrană pentru bebeluși. Consultați și capitolul cu măsuri de siguranță.

REÎNCĂLZIREA LICHIDELOR

Așteptați minim 20 de secunde după oprirea cuptorului pentru ca temperatura să se uniformizeze. Dacă este necesar, amestecați lichidul în timpul încălzirii; amestecați ÎNTOTDEAUNA după încălzire. Pentru a preveni fierberea eruptivă și arderea, puneți o lingură sau o baghetă de sticlă în băuturi și amestecați-le înainte, în timpul și după încălzire.

REÎNCĂLZIREA HRANEI PENTRU BEBELUŞI

HRANA PENTRU BEBELUȘI: Răsturnați hrana într-un castron adânc din ceramică. Se acoperă cu un capac de plastic. Amestecați bine după reîncălzire! Lăsați să se răcească 2-3 minute înainte de servire. Amestecați din nou și verificați temperatura. Temperatura de servire recomandată: între 30 - 40 °C.

LAPTE PENTRU BEBELUȘI: Turnați laptele într-un recipient din sticlă sterilizat. Reîncălziți-l fără capac. Nu încălziți niciodată biberonul bebelușului cu tetina atașată, deoarece recipientul poate exploda în caz de supraîncălzire. Agitați bine înainte de perioada de așteptare și agitați din nou înainte de servire! Verificați cu grijă temperatura laptelui și a hranei pentru bebeluș înainte de servire. Temperatura de servire recomandată: cca. 37 °C.

OBSERVAȚIE:

Hrana pentru bebeluși trebuie verificată cu mare atenție înainte de servire, pentru a preveni arderea.
Utilizați ca reper nivelurile de putere și timpii de reîncălzire din următorul tabel.

RO

Reîncălzirea lichidelor şi alimentelor

Utilizaţi ca reper nivelurile de putere şi timpii de reîncălzire din acest tabel.

Aliment	Porţie	Putere	Timp (min.)	Durată de aşteptare (min.)	Instrucţiuni
Băuturi (cafea, lapte, ceai, apă la temperatura camerei)	150 ml (1 ceaşcă) 250 ml (1 cană)	750 W	1½-2 2-2½	1-2	Se toarnă într-o ceaşcă din ceramică şi se reîncălzesc fără capac. Se aşează ceaşca (150 ml) sau cana (250 ml) în centrul platoului rotativ. Se amestecă cu grijă înainte şi după durata de aşteptare.
Supă (rece)	250 g 450 g	750 W	3-3½ 4-4½	2-3	Se toarnă într-un castron din ceramică adânc. Se acoperă cu un capac de plastic. Se amestecă bine după reîncălzire. Se amestecă din nou înainte de servire.
Tocană (rece)	350 g	600 W	5-6	2-3	Se pune tocana într-o farfurie de ceramică adâncă. Se acoperă cu un capac de plastic. Se amestecă din când în când în timpul reîncălzirii, înainte de perioada de aşteptare şi înainte de servire.
Paste cu sos (reci)	350 g	600 W	4-5	3	Se aşează pastele (de ex. spaghetti sau tăieţei) pe o farfurie de ceramică întinsă. Se acoperă cu folie specială pentru microunde. Se amestecă înainte de a fi servite.
Paste umplute cu sos (reci)	350 g	600 W	4½-5½	3	Se aşează pastele umplute (de ex. ravioli, tortellini) într-un castron din ceramică adânc. Se acoperă cu un capac de plastic. Se amestecă din când în când în timpul reîncălzirii, înainte de perioada de aşteptare şi înainte de servire.
Platou mixt (rece)	300 g 400 g	600 W	5-6 6-7	3	Se aşează 2-3 alimente reci pe un platou din ceramică. Se acoperă cu folie specială pentru microunde.
Alimente preparate congelate	300 g 400 g	600 W	11½-12½ 13-14	4	Aşezaţi vasul special pentru microunde cu alimentele preparate congelate (-18 °C) pe platoul rotativ. Găuriţi folia din plastic sau acoperiţi cu folie specială pentru microunde. După reîncălzire, aşteptaţi 4 minute.

Reîncălzirea laptelui şi a hranei pentru bebeluşi

Utilizaţi ca reper nivelurile de putere şi timpii de reîncălzire din acest tabel.

Aliment	Porţie	Putere	Timp	Durată de aşteptare (min.)	Instrucţiuni
Hrană pentru bebeluşi (legume + carne)	190 g	600 W	30 sec.	2-3	Se varsă într-un castron adânc din ceramică. Se acoperă cu un capac. Se amestecă după preparare. Se aşteaptă 2-3 minute. Înainte de servire, se amestecă bine şi se verifică temperatura cu atenţie.
Budincă pentru bebeluşi (cereale + lapte + fructe)	190 g	600 W	20 sec.	2-3	Se varsă într-un castron adânc din ceramică. Se acoperă cu un capac. Se amestecă după preparare. Se aşteaptă 2-3 minute. Înainte de servire, se amestecă bine şi se verifică temperatura cu atenţie.
Lapte pentru bebeluşi	100 ml 200 ml	300 W	30-40 sec. 1 min. - 1 min. 10 sec.	2-3	Se amestecă sau se agită bine şi se varsă într-un recipient din sticlă sterilizat. Se aşează în centrul platoului rotativ. Se încălzeşte fără capac. Se agită bine şi se aşteaptă cel puţin 3 minute. Înainte de servire, se agită bine şi se verifică temperatura cu atenţie.

RO

DECONGELAREA

Microundele reprezintă un mijloc excelent pentru decongelarea alimentelor congelate. Microundele decongelează alimentele congelate într-un interval scurt de timp. Acesta poate fi un avantaj extraordinar dacă aveți musafiri neanunțați.

Carnea de pasăre congelată trebuie să fie complet dezghețată înainte de a fi gătită. Îndepărtați legăturile metalice și ambalajele pentru a permite scurgerea apei dezghețate.

Așezați alimentele congelate pe o farfurie fără a le acoperi. Întoarceți-le pe partea cealaltă la jumătatea programului de decongelare, scurgeți lichidul rezultat și îndepărtați pe cât posibil măruntaiele.
Verificați alimentele din când în când pentru a vă asigura că nu se încălzesc.
Dacă părțile mai mici sau mai subțiri încep să se încălzească, acestea pot fi protejate cu fâșii mici de folie de aluminiu până la terminarea decongelării.

În cazul în care carnea de pasăre se încălzește la suprafață, întrerupeți dezghețarea și așteptați 20 de minute înainte de a continua.
Decongelarea peștelui, a cărnii roșii și a cărnii de pasăre trebuie realizată cu pauze. Durata de așteptare până la decongelarea completă variază în funcție de cantitatea decongelată. Consultați tabelul de mai jos.

Sugestie: Alimentele plate se decongelează mai bine decât cele mai groase, iar cantitățile mai mici necesită mai puțin timp decât cele mai mari. Aveți în vedere această sugestie atunci când congelați și decongelați alimente.

Pentru decongelarea alimentelor congelate la o temperatură de circa -18 până la -20 °C, folosiți ca reper tabelul următor.

Toate alimentele congelate trebuie decongelate utilizând nivelul de putere pentru decongelare (180 W).

Aliment	Porție	Timp (min.)	Durată de așteptare (min.)	Instrucțiuni
Carne				
Carne tocată	500 g	10-12	5-20	Așezați carnea pe o farfurie de ceramică întinsă. Protejați marginile mai subțiri cu folie de aluminiu. Întoarceți pe partea cealaltă după jumătate din timpul de decongelare!
Friptură de porc	250 g	7-8		
Pui				
Bucăți de pui	500 g (2 buc.)	12-14	15-40	Mai întâi așezați bucățile de pui cu partea cu piele în jos, respectiv puiul întreg cu pieptul în jos pe un platou din ceramică. Protejați părțile mai subțiri, cum sunt aripile, cu folie de aluminiu. Întoarceți pe partea cealaltă după jumătate din timpul de decongelare!
Un pui întreg	1000 g	25-28		
Pește				
File de pește	250 g (2 buc.) 400 g (4 buc.)	6-7 11-13	5-20	Așezați peștele congelat pe mijlocul unui platou din ceramică. Așezați părțile mai subțiri sub cele mai groase. Protejați capetele subțiri cu folie de aluminiu. Întoarceți pe partea cealaltă după jumătate din timpul de decongelare!
Fructe				
Fructe de pădure	250 g	6-7	5-10	Împrăștiați fructele pe un platou rotund din sticlă (cu diametru mare).
Pâine				
Chifle (1 bucată de cca. 50 g)	2 buc. 4 buc.	1½-2 3-4	5-10	Așezați chiflele în cerc sau pâinea orizontal pe un șervețel, în centrul platoului rotativ. Întoarceți pe partea cealaltă după jumătate din timpul de decongelare!
Toast/ Sandvici	250 g	4-5		
Pâine germană (făină de grâu + făină de secară)	500 g	8-10		

RO

GRILL

Elementul de încălzire al grill-ului se află sub partea superioară a cuptorului. Acesta funcţionează când uşa este închisă şi platoul rotativ se roteşte. Rotaţia platoului rotativ contribuie la rumenirea uniformă a alimentelor. Preîncălzirea grill-ului timp de 4 minute va accelera rumenirea alimentelor.

Recipiente pentru grill:

Trebuie să fie rezistente la foc şi pot să conţină metal. Nu utilizaţi recipiente din plastic, deoarece se pot topi.

Alimentele adecvate pentru prepararea la grill:

Cotlete, cârnaţi, fripturi, hamburgeri, şuncă şi costiţă afumată, felii subţiri de peşte, sandviciuri şi toate tipurile de toast cu toppinguri.

OBSERVAŢIE IMPORTANTĂ:

Când utilizaţi numai grill-ul, asiguraţi-vă că elementul de încălzire al grill-ului se află sub plafon în poziţie orizontală, nu pe peretele din spate în poziţie verticală. Reţineţi că alimentele trebuie aşezate pe suportul înalt, dacă nu se recomandă altă poziţie în instrucţiuni.

MICROUNDE + GRILL

Acest mod de preparare combină căldura radiată de grill cu viteza de preparare la microunde. Funcţionează numai când uşa este închisă şi platoul rotativ se roteşte. Datorită rotaţiei platoului rotativ, alimentele se rumenesc uniform. Pentru acest model sunt disponibile trei moduri combinate:
600 W + Grill, 450 W + Grill şi 300 W + Grill.

Recipiente pentru modul de preparare la microunde + grill

Folosiţi recipiente prin care pot să pătrundă microundele. Recipientele trebuie să fie rezistente la foc. Nu folosiţi recipiente metalice când utilizaţi modul combinat. Nu utilizaţi recipiente din plastic, deoarece se pot topi.

Alimentele adecvate pentru prepararea la microunde + grill:

Alimentele adecvate pentru modul de preparare combinat includ toate tipurile de alimente gătite care necesită reîncălzire şi rumenire (de ex. paste la cuptor), precum şi alimentele care necesită un timp de preparare scurt pentru a se rumeni la suprafaţă. De asemenea, acest mod poate fi utilizat pentru porţiile mari de alimente pentru care se doreşte obţinerea unei cruste rumene şi crocante (de ex. bucăţi de pui, care trebuie întoarse pe partea cealaltă la jumătatea timpului de preparare). Pentru detalii suplimentare, consultaţi tabelul pentru grill.

OBSERVAŢIE IMPORTANTĂ:

Când utilizaţi modul de preparare combinat (microunde + grill), asiguraţi-vă că elementul de încălzire a grill-ului se află sub plafon şi în poziţie orizontală, nu pe peretele din spate în poziţie verticală. Alimentele trebuie aşezate pe suportul înalt, dacă instrucţiunile nu recomandă altă poziţie. În caz contrar, acestea trebuie aşezate direct pe platoul rotativ. Consultaţi instrucţiunile din următorul tabel.

Întoarceţi alimentele dacă doriţi să le rumeniţi pe ambele părţi.

Ghid pentru grill

Preîncălziţi grill-ul înainte de a prepara alimente proaspete sau congelate.
Utilizaţi ca reper nivelurile de putere şi timpii pentru grill din acest tabel.

Alimente proaspete	Porţie	Durată de pre-încălzire (min.)	Putere	1. Durată pe o parte (min.)	2. Durată pe partea cealaltă (min.)	Instrucţiuni
Felii de toast	4 buc. (4x25 g)	5	Numai grill	6-7	5-6	Se aşează feliile de toast una lângă alta pe suport.
Chifle (gata coapte)	2-4 bucăţi	3	Numai grill	3-4	2-3	Se aşează chiflele cu partea de jos în sus, în cerc, direct pe suportul metalic.
Roşii la grill	250 g (2 buc.)	5	300 W + Grill	5½-6½	--	Se taie roşiile în jumătate. Se pune sare, piper şi se presară brânză deasupra. Se aşează în cerc pe o farfurie întinsă din sticlă termorezistentă. Se aşează farfuria pe suport.
Toast Hawaii	2 buc. (300 g)	5	300 W + Grill	7-9	--	Se rumenesc în prealabil feliile de pâine. Se aşează feliile de toast cu toppingul (jambon, ananas, felii de brânză) una lângă alta pe suport. După preparare, se aşteaptă 2-3 minute.
Aripi de pui (reci)	400-500 g (6 buc.)	5	300 W + Grill	11-13	10-12	Se pregătesc bucăţile de pui, cum ar fi aripioare sau ciocănele, cu ulei şi condimente. Se aşează în cerc pe suport, cu oasele spre centru. După prepararea la grill, se aşteaptă 2-3 minute.

RO

Ghid pentru grill (continuare)

Alimente proaspete	Porție	Durată de pre-încălzire (min.)	Putere	1. Durată pe o parte (min.)	2. Durată pe partea cealaltă (min.)	Instrucțiuni
Cartofi copți	500 g	5	450 W + Grill	10-12	--	Se taie cartofii în jumătate și se așează în cerc pe suport, cu partea tăiată pe grill. Se unge partea tăiată cu ulei de măsline și condimente. După prepararea la grill, se așteaptă 3 minute.
Paste congelate	400 g	---	600 W + Grill	14-16	3-4	Se pun pastele congelate (-18 °C), de ex. lasagna, tortellini sau canneloni, într-un vas din sticlă termorezistentă de dimensiune adecvată și se așează vasul pe suport.
Gratin de pește congelat	400 g	---	600 W + Grill	16-18	3-4	Se pune gratinul de pește congelat (-18 °C) pe o farfurie din sticlă termorezistentă de dimensiune corespunzătoare și se așează farfuria pe suport.
Tartă congelate	250 g (8 buc.)	---	300 W + Grill	12-13	---	Se pun feliile de pizza congelate (-18 °C) sau mini-gustările în cerc, pe suport.
Tartă congelată	200-250 g (1-2 buc.)	---	300 W + Grill	4-6	---	Se așează bucățile de tartă congelate (-18 °C), una lângă cealaltă pe suport. După decongelare, se așteaptă 5 minute.

SUGESTII SPECIALE

TOPIREA UNTULUI

Se pun 50 g de unt într-un vas mic și adânc, din sticlă. Se acoperă cu un capac de plastic.
Se încălzește 30-40 secunde la 750 W, până când untul se topește.

TOPIREA CIOCOLATEI

Se pun 100 g de ciocolată într-un vas mic și adânc, din sticlă.
Se încălzesc 3-5 minute la 450 W, până când ciocolata se topește.
Se amestecă o dată sau de două ori în timpul topirii. Folosiți mănuși speciale pentru cuptor pentru a scoate vasul!

TOPIREA MIERII CRISTALIZATE

Se pun 20 g de miere cristalizată într-un vas mic și adânc, din sticlă.
Se încălzește 20-30 secunde la 300 W, până când mierea se topește.

TOPIREA GELATINEI

Se pun foile de gelatină uscată (10 g) timp de 5 minute în apă rece.
Se așează gelatina scursă de apă într-un bol mic din sticlă termorezistentă.
Se încălzește timp de 1 minut la 300 W.
Se amestecă după topire.

PREPARAREA GLAZURILOR (PENTRU TORTURI ȘI PRĂJITURI)

Se amestecă glazură instant (aproximativ 14 g) cu 40 g zahăr și 250 ml apă rece.
Se prepară fără capac într-un bol de sticlă termorezistentă, timp de 3½ - 4½ minute, la 750 W, până când glazura devine transparentă. Se amestecă de două ori în timpul preparării.

PREPARAREA GEMULUI

Se pun 600 g de fructe (de ex. amestec de fructe de pădure) într-un bol de sticlă termorezistentă potrivit, cu capac. Se adaugă 300 g de zahăr cu conservant și se amestecă bine.
Se prepară acoperit timp de 10-12 minute, la 750 W.
Se amestecă de câteva ori în timpul preparării. Se toarnă direct în borcane mici cu capace cu filet. Se așteaptă 5 minute înainte de montarea capacului.

PREPARAREA BUDINCILOR

Se amestecă praf de budincă cu zahăr și lapte (500 g ml) respectând instrucțiunile producătorului și se amestecă bine. Se folosește un bol din sticlă termorezistentă adecvat, cu capac. Se prepară acoperit timp de 6½ - 7½ minute, la 750 W.
Se amestecă bine de câteva ori în timpul preparării.

RUMENIREA FELIILOR DE MIGDALE

Se împrăștie uniform 30 g de migdale tăiate felii pe un platou din ceramică, de dimensiune medie.
Se amestecă de mai multe ori în timpul rumenirii timp de 3½ - 4½ minute, la 600 W.
Se lasă apoi în cuptor 2-3 minute. Folosiți mănuși speciale pentru cuptor pentru a scoate vasul!

RO

Curăţarea cuptorului cu microunde

Următoarele componente ale cuptorului cu microunde trebuie curăţate regulat pentru a preveni depunerea de grăsimi şi resturi de alimente:

- ***Suprafeţele interioare şi exterioare***
- ***Uşa şi elementele de etanşare ale uşii***
- ***Platoul rotativ şi inelele rotative***

☛ Asiguraţi-vă că elementele de etanşare ale uşii sunt **ÎNTOTDEAUNA** curate şi că uşa se închide corespunzător.

☛ Necurăţarea cuptorului poate duce la deteriorarea suprafeţelor, ceea ce poate să afecteze funcţionarea aparatului şi să determine apariţia unor pericole;

1. Curăţaţi suprafeţele exterioare cu o cârpă moale şi apă cu săpun. Clătiţi şi uscaţi.

2. Îndepărtaţi stropii sau petele de pe suprafeţele interioare sau de pe inelul rotativ cu o cârpă îmbibată cu apă şi săpun. Clătiţi şi uscaţi.

3. Pentru a îndepărta resturile de alimente întărite şi mirosurile neplăcute, aşezaţi o ceaşcă de suc de lămâie diluat pe platoul rotativ şi încălziţi timp de zece minute la putere maximă.

4. Spălaţi platoul manual sau în maşina de spălat vase de câte ori este necesar.

✉ **NU** vărsaţi apă în orificiile de ventilaţie. **NU FOLOSIŢI** produse abrazive sau solvenţi chimici. Atunci când curăţaţi elementele de etanşare ale uşii, asiguraţi-vă că nu există resturi:
- Acumulate
- Care împiedică închiderea corespunzătoare a uşii

✉ Curăţaţi interiorul cuptorului cu microunde după fiecare utilizare cu o soluţie de detergent slab; lăsaţi cuptorul să se răcească înainte de a-l curăţa, pentru a evita arsurile.

Depozitarea şi repararea cuptorului cu microunde

Pentru depozitarea sau repararea cuptorului cu microunde, trebuie avute în vedere o serie de măsuri de precauţie simple.
Cuptorul nu trebuie să fie folosit dacă uşa sau elementele de etanşare ale uşii sunt deteriorate:

- ***Articulaţia este ruptă***
- ***Elementele de etanşare sunt deteriorate***
- ***Carcasa cuptorului este torsionată sau îndoită***

Numai un tehnician de service calificat trebuie să repare acest cuptor cu microunde.

☛ Nu îndepărtaţi **NICIODATĂ** carcasa exterioară a cuptorului. În cazul în care cuptorul este defect şi trebuie reparat sau dacă aveţi dubii în legătura cu starea de funcţionare a acestuia:
- Deconectaţi-l de la priza de perete
- Contactaţi cel mai apropiat centru de service

✉ Dacă doriţi să depozitaţi temporar cuptorul, alegeţi un loc uscat şi ferit de praf.
Motiv**:** Praful şi umezeala pot afecta în mod negativ componentele funcţionale ale cuptorului.

✉ Acest cuptor cu microunde nu este destinat utilizării în scop comercial.

Specificații tehnice

SAMSUNG își îmbunătățește constant produsele. Prin urmare, atât designul, cât și aceste instrucțiuni de utilizare pot fi modificate fără înștiințare prealabilă.

Model	**GW73E**
Sursă de alimentare	230 V ~ 50 Hz
Consum de energie Microunde Grill Mod combinat	 1100 W 950 W 2050 W
Putere generată	100 W/750 W (IEC-705)
Frecvență de funcționare	2450 MHz
Magnetron	OM75S(31)
Metodă de răcire	Ventilator cu motor
Dimensiuni (L x Î x A) Exterior Cavitate cuptor	 489 x 275 x 387 mm 330 x 187 x 320 mm
Volum	20 litri
Greutate Netă	 Aprox. 13,5 kg

Notă

RO

Romania



Evacuarea corectă a acestui produs (reziduuri provenind din aparatură electrică şi electronică)

Marcajele de pe acest produs sau menționate în instrucțiunile sale de folosire indică faptul că produsul nu trebuie aruncat împreună cu alte rezduuri din gospodărie atunci când nu mai este în stare de funcționare. Pentru a preveni posibile efecte dăunătoare asupra mediului înconjurător sau a sănătății oamenilor datorate evacuării necontrolate a reziduurilor, vă rugăm să separați acest produs de alte tipuri de rezduuri şi să-l reciclați în mod responsabil pentru a promova refolosirea resurselor materiale.

Utilizatorii casnici sunt rugați să ia legătura fie cu distribuitorul de la care au achiziționat acest produs, fie cu autoritățile locale, pentru a primi informații cu privire la locul şi modul în care pot depozita acest produs în vederea reciclării sale ecologice.

Utilizatorii instituționali sunt rugați să ia legătura cu furnizorul şi să verifice condițiile stipulate în contractul de vânzare. Acest produs nu trebuie amestecat cu alte reziduuri de natură comercială.


SAMSUNG
ELECTRONICS